

KOMEKO doughnut

～米粉ドーナツ～



完成品イメージ(牛乳・卵使用)

○配合

・米粉パン専用粉	100g
・砂糖	25g
・食塩	少々
・ドライイースト	3g
*生イーストなら	約6g
・卵	15g
・牛乳または豆乳	65ml
・バターまたは植物油	5g

*卵アレルギーの方は、分量の1/3を油に、2/3を水分に置き換えてください。但し、出来上がりは異なりますので、ご了承ください。

○作り方

1. 米粉・砂糖・食塩を一緒にし、混ぜ合わせる。
2. 次にイースト・卵・牛乳を加え良く混ぜ合わせる。
3. 全体がまとまってきたら、マーガリンを加える。
4. マーガリンが良くなじんだら、平に伸ばし型で抜き発酵させる。
5. 生地の硬さが耳たぶくらいに成ったら、180℃の油で揚げる。
6. 熱いうちに砂糖をまぶす。もしくは、粗熱が取れたら好みの仕上げやトッピングをして完成。

*時間や温度はあくまでも目安です。使用する器具や状況応じ調整ください。